Opłata pocztowa ryczałtem.

Nr. 23. Rzeszów, 1 grudnia 1924. Rok I.

PRZEGLĄD MLECZARSKI

Wychodzi dwa razy na miesiąc pod redakcją *Jana Licznerskiego*

Prenumerata kwartalna 1 zł. — Cena pojedynczego numeru 15 gr.
Ogłoszenia: 1 str. 8 zł., 1/2 str. 4 zł., 1/4 str. 2·50 zł., 1/8 str. 1·50 zł., 1/16 str. 1 zł. — Drobne ogłoszenia za słowo 10 gr., najmniej 1 zł., dla poszukujących posad bezpłatne.

Adres Redakcji i Administracji: Rzeszów, Państw. Szkoła Mleczarska.
Rachunek w P. K. O. Warszawa Nr. 152.747.

Zjazd mleczarski w Warszawie.

Dnia 23 listopada odbył się w Warszawie Zjazd mleczarski zwołany przez Zjednoczenie Związków Spółdzielni Rolniczych Rzeczypospolitej Polskiej. W obradach wzięli udział przedstawiciele naczelnych spółdzielczych organizacji rolniczych i mleczarskich, jako też osoby pracujące na niwie mleczarskiej, przewodniczył zaś pierwszy organizator i twórca polskiej spółdzielczości mleczarskiej, p. inż. Zygmunt Chmielewski. Obrady toczyły się przedewszystkiem nad linjami wytycznemi rozwoju, po jakich winno pójść mleczarstwo polskie, nacechowane zaś były wysokim poziomem i głębokością poglądów na całość najważniejszych i najpilniejszych zagadnień, przed któremi stanęło obecnie mleczarstwo polskie, szczególnie mleczarstwo spółdzielcze.

Obrady nad 3 punktem porządku dziennego, który poznaliśmy w poprzednim numerze „Przeglądu Mlecz.", odroczono z powodu trudności, jakie wyłoniły się wskutek zapowiedzianego ustąpienia J. Licznerskiego z redakcji „Przeglądu Mleczarskiego". Zasadniczo oświadczono się za dalszem wydawnictwem „Przeglądu Mleczarskiego" sumptem organizacji Spółdzielczych.

Zjazd powziął następujące uchwały:

Zjazd mleczarski, zwołany w Warszawie 23 listopada 1924 r. przez Zjednoczenie Związków Spółdzielni Rolniczych Rzeczypospolitej Polskiej, stwierdza co następuje:

1. Większe niż dotychczas uwzględnienie kierunku hodowlanego, szczególnie mlecznego, przejście od gospodarstwa zbożowego do hodowlano-mlecznego, jakoteż uprzemysłowienie stanowi coraz bardziej uznaną linję wytyczną racjonalnego rozwoju naszego rolnictwa.

2. W roku obecnym nieurodzaju zboża, a urodzaju paszy, na mleczarstwo, jako produkcję ratunkową, winna być zwrócona szczególna uwaga i winny być podjęte wszelkie wysiłki, by mleczarstwo weszło na drogę prawidłowego rozwoju.

3. Dotychczasowy rozwój przemysłu mleczarskiego na ziemiach polskich, przejawia się w trzech organizacyjnych kierunkach, a mianowicie: w formie spółdzielni mleczarskich, mleczarni dworskich i mleczarni prowadzonych przez przedsiębiorców. Forma spółdzielni winna być przez wszystkie instytucje fachowe zalecana jako najbardziej korzystna dla producentów i najdodatniej wpływająca na podniesienie hodowli.

4. Należy równomiernie, zależnie od warunków, popierać zbyt mleka w stanie nieprzerobionym, wyrób masła i wyrób serów. W okolicach, mających łatwą komunikację z miastem, należy organizować spółdzielnie zbytu pełnego mleka; w okolicach z trudniejszą komunikacją, gdzie producent pragnie także zbyć i mleko chude i gdzie jest możność pozyskania sił fachowych, należy otworzyć serownie; w okolicach, gdzie komunikacja jest utrudniona i producent zużytkowuje mleko chude w swem własnem gospodarstwie, winny być organizowane maślarnie spółdzielcze.

5. W imię dobrze zrozumianego interesu zarówno małe, jak i duże gospodarstwa powinny łączyć się w celu organizowania wspólnemi siłami spółdzielni mleczarskich, czy to dla zbytu mleka, czy też dla wyrobu masła lub sera.

6 Wobec tego, że należyta opłacalność maślarni i serowni jest osiągalna przy przeróbce conajmniej 500 litrów dziennie w najgorszym sezonie, istniejące a bliżej położone spółdzielnie winny się łączyć w jedno przedsiębiorstwo, a nowotworzone powinny się opierać na zabezpieczeniu conajmniej powyższej ilości mleka.

7. Organizacje fachowe powinny w ośrodkach spółdzielni mleczarskich oddziaływać na producentów w kierunku zmiany obecnego nieracjonalnego systemu hodowlanego, stwarzającego to, iż lato daje nadprodukcję mleka, zimowe zaś miesiące — niedobór. Jedynie zmiana systemu hodowlanego zapewni należytą opłacalność, zabezpieczy przed importem produktów nabiałowych obcokrajowych i umożliwi z biegiem czasu należycie opłacający się eksport.

Wysiłki powinny być skupione w wybranych ośrodkach, w których obok mleczarń spółdzielczych należy organizować związki kontroli mleczności i prowadzić intensywną naukę żywienia bydła. Należycie w ten sposób zorganizowane ośrodki staną się najlepszym przykładem i wzorem.

8. Udoskonalenie techniki mleczarskiej jest zależne od rozpowszechnienia mleczarni parowych, szczególniej w tych okolicach, gdzie drobny rolnik nie ma uprzedzenia do zwracanego mu chudego mleka.

Przy braku dostatecznego kapitału zakładowego mogą być tworzone mleczarnie ręczne.

9. Organizacje fachowe rolnicze powinny w większej niż dotychczas mierze przystąpić do propagandy i organizowania

związków kontroli obór i pouczania o należytem żywieniu krów mlecznych.

Wobec potrzeby rozwinięcia jaknajbardziej rozległej i umiejętnej propagandy w kierunku ożywienia ruchu mleczarskiego w naszym kraju Zjazd uznaje za konieczne ażeby:

a) wszystkie organizacje fachowe rolnicze, istniejące na ziemiach polskich, rowinęły przez swych instruktorów w Kółkach Rolniczych jak najżywszą propagandę, zmierzającą do organizowania nowych spółdzielni mleczarskich;

b) Zjednoczenie Związków Spółdzielni Rolniczych Rzeczypospolitej Polskiej wydało ulotki i broszurki popularyzujące spółdzielczość mleczarską, oraz tablice poglądowe, które winny się znaleść we wszystkich szkołach ludowych, rolniczych, oraz na stacjach koleji;

c) związki rewizyjne wzmogły swą pracę uświadamiającą w należących do nich spółdzielniach przez wygłaszanie na Walnych Zgromadzeniach treściwych pogadanek, wykazujących pożytek płynący z mleczarni spółdzielczych;

d) wszystkie pisma rolnicze i ludowe zamieszczały jaknajczęściej artykuły fachowe, propagujące ważność mleczarstwa dla podniesienia dobrobytu rolnika i uprzemysłowienia rolnictwa;

e) we wszystkich szkołach rolniczych wyższych i niższych, na kursach, na zjazdach rolniczych, jak też w seminarjach duchownych i nauczycielskich były urządzane pogadanki o mleczarniach spółdzielczych i ich znaczeniu dla rolnictwa.

Zjazd zaleca związkom rewizyjnym i centralom handlowym mleczarskim zwrócenie uwagi na konieczność pozyskiwania nowych sił z należytem ogólnem wykształceniem i szkolenie ich w zakresie spółdzielczości mleczarskiej, celem przygotowania nowych twórczych sił na polu mleczarskiem.

Zjazd stwierdza pilną potrzebę reorganizacji dotychczasowego szkolnictwa mleczarskiego. Jedyna bowiem obecnie Państwowa szkoła mleczarska i serowarska w Rzeszowie nie zaspakaja istniejącej potrzeby mleczarzy. Ponadto Zjazd wyraża mniemanie, iż rychła reorganizacja szkolnictwa mleczarskiego winna zaspokoić:

a) pilną potrzebę specjalnej szkoły serowarskiej o dłuższym kursie i dostatecznej praktyce, którąby istotnie przygotowywała należycie wyszkolonych serowarów.

b) stworzenie specjalnej szkoły mleczarskiej, uwzględniającej w dostatecznej mierze należyte przygotowanie fachowych mleczarzy dla spółdzielni mleczarskich, produkujących tylko masło, przyczem specjalna uwaga szkoły winna być zwrócona na urobienie społeczne przyszłych mleczarzy, kierowników spółdzielni mleczarskich.

c) rychłe stworzenie krótkich 2 — 3 miesięcznych kursów mleczarskich dla mleczarzy obecnie zatrudnionych w spółdzielniach mleczarskich.

a) Zjazd uznaje za jedynie racjonalną państwową kontrolę produktów spożywczych, a szczególniej nabiałowych, wykonywaną przez Stację Badania Środków Spożywczych i uznaje za racjonalne wymierzanie kar sądowych za sprzedaż produktów spożywczych złej jakości. Jak największe rozpowszechnienie tej kontroli da spółdzielczości możność należytej konkurencji z handlem nieuczciwym i zapewni konsumentowi możność nabywania towaru dobrego.

b) Działalność Urzędu Walki z Lichwą i Spekulacją z natury rzeczy jest skierowana po linji najmniejszego oporu i zamiast gnębić sprzedawców lichego towaru, zwraca się przeciwko organizacjom spółdzielczym, jako najbardziej przystępnym, bez względu na dobroć towaru przez nie dostarczanego. Działalność ta doprowadziła do tego, że znaczna część spółdzielni spienięża swe masło nie przez swe centrale gospodarcze, lecz przez pośredników, którzy płacą więcej, gdyż towar następnie fałszują. Działalność zatem Urzędu Walki z Lichwą i Spekulacją nie osiąga należytych skutków dla konsumenta, a dezorganizuje spółdzielczość producenta.

c) Zwracając na powyższe uwagę, Zjazd apeluje do Ministra Rolnictwa i Dóbr Państwowych, by otoczył należytą opieką rozwój mleczarstwa spółdzielczego, a szczególniej bronił je przed niesłusznemi zarządzeniami Urzędu Walki z Lichwą i Spekulacją.

Ocena masła.

Zalety dobrego masła. Masło wyborowe, wolne od wad, powinno się odznaczać delikatnym, migdałowym smakiem, przyjemnym, orzeźwiającym zapachem (aromatyczną wonią), powinno mieć odpowiednią pomazankowatość (konsystencję), t. j. rozmazywać się bez rozpadania się na grudki lub rozwlekania się w smar, wygląd lekko matowy, barwę przyjemną, strukturę drobnoziarnistą na przełomie, a na przekroju rosę z niewielu, małych kropelek klarownej wody. Trwałość jego powinna być taka, by przed upływem miesiąca nie ujawniły się żadne widoczniejsze zmiany pod względem smaku i zapachu, a wyborne masło w chłodzie i suchem miejscu można przechować nawet rok i dłużej, przyczem masło nie wiele traci ze swych pierwotnych zalet. Grudka masła nie powinna się stopić w ustach ani zbyt szybko, ani też zbyt przewlekle, przytem powinna stwarzać uczucie chłodu. Jest to miarą ilościowego stosunku rozmaitych tłuszczów do siebie, z których masło się składa, tłuszczów w zwykłej temperaturze stałych i płynnych. Na mieszaninę tych tłuszczów wpływa przedewszystkiem pasza, ściślej tłuszcze i ciała białkowe w paszy zawarte, w dalszym zaś ciągu zależy od wzajemmnego ilościowego stosunku tych tłuszczów do siebie topliwość masła.

Według dobroci odróżnia się w handlu światowym 4 lub 5 gatunków czyli klas masła.

Masło Ia, wyborne, bez jakichkolwiek, nawet najdrobniejszych wad, więc z pełnią zalet. Zawartość wody masła solonego najwyżej 16%, niesolonego zaś najwyżej 18%.

Masło IIa, dobre, ma tylko nieznaczne wady pod względem smaku, zapachu, wyglądu i konsystencji.

Masło IIIa, średniej jakości; o wybitniejszych wadach, jak w smaku nieco drapiące, zawierające ślady maślanki, bez woni, przerobione (mętne, maziste).

Masło IVa, wadliwe — w smaku ordynarne, lekko zjełczałe lub kwaśne, serowate o posmaku oleju, trącące stęchlizną, dymem, stajnią. Wady nie powinny być zbyt wybitne, tak, że masło jeszcze się nadaje do celów kuchennych.

Masło Va, złe — brudne, silnie zjełczałe, gorzkie, serowate, spleśniałe, smrodliwe. Nadaje się tylko wtedy do celów kuchennych, gdy wady nie są zbyt jaskrawe. Lepiej użyć do celów technicznych (wyrób mydła, perfumerji i t. d.).

Nazwy: masło śmietankowe, herbaciane, deserowe, stołowe, wiejskie, babskie i t. p. nie określają ściśle jakości masła, gdyż masło wiejskie, czyli domowym sposobem wyrobione, może być lepsze od masła śmietankowego, czy też mleczarnianego.

Gatunkowanie masła podczas ocen i wystaw lub też w magazynach eksportowych odbywa się według 100, 50, 20 lub 15-punktowej skali np. w Danji i Szwecji. Jaką miarą mierzy się poszczególne własności masła, widzimy z zastosowania 100-punktowej skali. Otóż najwyższa ilość punktów przypada:

na smak	50
zapach	10
wygniecenie . .	20
wygląd	5
strukturę . . .	5
trwałość . . .	10
Razem . .	100

Przy gatunkowaniu według tej skali otrzymuje:

I gatunek	(wyborowy)	sumę punktów	90—100
II „	(bardzo dobry)	„ „	80— 89
III „	(dobry)	„ „	70— 79
	wadliwe i złe . . .	poniżej	70

Trwałość masła ocenia się po 10—14-dniowem przechowaniu przy 10—15° C.

Wady masła. Do niedawna jeszcze istniał w literaturze mleczarskiej istny chaos w ocenie wad masła, zwłaszcza co do trafnego powiązania przyczyn i skutków. Jednym z pierwszych badaczy, który tu wprowadził rozumny porządek, był O. Jensen, który wady masła i ich przyczyny ugrupował następująco:

1) wady pierwotne, 2) wady następne,
przyczyny natury *a)* bakteryjnej,
b) chemicznej,
c) technicznej.

Poniżej podajemy proste, a instruktywne zestawienie wad masła, według prof. W. Winklera, który to zestawienie poprzedza następującym krótkim wstępem: „Wady masła powstają najczęściej wskutek działalności drobnoustrojów i są skutkiem braku czystości w obchodzeniu się z mlekiem i śmietaną. Rzadsze niż wady wskutek niechlujstwa są te, które wynikają z paszy, złego wyrobu i przechowania masła“.

I. Wady objawiające się w smaku i zapachu.

Przyczyny: *a)* brak czystości — nieczyste mleko, naczynia brudne, brudne obchodzenie się z mlekiem, zła woda.

Skutki.

1. Smak nieczysty, ordynarny (złe masło).
2. Zjełczenie.
3. Masło zgniłe.
4. Zapach stajni, pochodzący od zanieczyszczenia kałem *(bact. coli)*, zawalane wymię, bydło cierpiące na rozwolnienie.

b) Pasza.

1. Gorzkie masło, nadmierne żywienie kapustą, rzepą, makuchem rzepakowym, zepsutemi ziemniakami, mieszankami z wyki, zwłaszcza nadgniłemi, psim rumiankiem.
2. Smak buraczany, w małej części niektóre substancje, przechodzące do mleka wprost z pasz, jak z brukwi, rzepy, buraków; głównie powodują go bakterje i pleśniaki *(B. coli, strepto-tyrothrix, penicillium brevicaule)*, których rozwój te pasze wspierają. Unikać racji nadmiernych, dodatek siana. Konsystencja kału powinna być normalna. Mleko szybko odwirować i spasteuryzować.
3. Masło miękkie, maziste — po zbyt młodej zielonej paszy (brak białka).
4. Masło łojowate — nadmierne żywienie makuchem olejnym, zwłaszcza zepsutym.

c) Wadliwe kwaśnienie śmietany.

1. Masło o posmaku oleju, tranu, nieodpowiednie lub zdegenerowane bakterje kwasu mlekowego.
2. Smak słodu, spalenizny — wadliwe bakterje kwasu masłowego.
3. Masło kwaśne, serowate — śmietana zbyt kwaśna lub przestarzała, albo wskutek działalności nieodpowiednich bakteryj, wytwarzających wiele kwasu mlekowego (laseczniki) lub wytwarzających kwas octowy i inne nieodpowiednie.

d) Wady mleka.

1. Masło jełko-gorzko, słono-gorzkie. Mleko słono-gorzkie od krów zasuszających się, przy zapaleniach wymienia.
2. Masło o mydlanem smaku — złe bakterje.
3. Masło kwaśne, trącące zgnilizną, z takiegoż mleka.

e) Z brudnych naczyń.

1. Masło o posmaku mydlanym — resztki sody w naczyniach.
2. Posmak olejny i metaliczny — zardzewiałe naczynia, drobnoustroje.
3. Masło stęchłe — zbutwiałe, nieprzewietrzone maślnice.

f) Zła woda.

1. Masło jełkie, szybko starzejące się — bakterje fluoryzujące, dostające się do masła zwykle z wody.
2. Masło o posmaku mydlanym — woda zawiera zbyt wiele wapna lub innych soli.
3. Masło o smaku oleju lub trącące metalem — woda żelazista. (Nie używać takiej wody do płókania masła, lecz odżeleźnić ją, przepuszczając przy dopływie powietrza przez koks, szuter).

g) Wadliwa przeróbka.

1. Masło przerobione w maślnicy lub na wygniatarce — miękkie, maziste, łojowate.
2. Smak przypalenia — śmietana pasteuryzowana zbyt długo i przy zbyt wysokiej temperaturze a należycie nieschłodzona.

h) Wadliwe przechowanie.

1. Masło stęchłe — wilgotne i stęchłe magazyny, zbutwiałe maślnice.
2. Masło smrodliwe, o obcych zapachach — zapach karbolu, nafty. śledzi, kapusty i t. d. Masło przechowane choćby razem z owocami nabiera nieprzyjedmnego zapachu, szczególnie po cytrynach i brzoskwiniach.
3. Masło przydymione — dym.
4. Masło trącące pleśnią, — jak ser roquefort lub gorgonzola — pochodzi z zapleśnienia zieloną pleśnią ścian, papieru pergaminowego, beczek.

II. Wady wyglądu.

a) Wskutek wadliwej przeróbki.

1. Masło nieczyste, cząstki brudu, węgli, muchy, włosy i t. p.
2. Masło silnie matowe, bez połysku — przerobione, „przemęczone".
3. Maziste, smarowate masło — zbyt wysoka temperatura zmaślania, zbyt szybkie zmaślenie, przegniecenie.
4. Masło mętne — wiele kropli maślanki.
5. Nierówno zabarwione, smugowate, pstrokate, marmurkowate — nieodpowiednie dodanie farby lub zmieszanie różnie zabarwionego masła.
6. Masło serowate — śmietana przestarzała, przekwaszona.

b) Wskutek nieodpowiedniej paszy.

1. Masło białe i twarde — nadmierne żywienie słomą.
2. Masło trącące pleśnią — żywienie spleśniałą paszą.

c) Wadliwe przechowanie.

1. Masło łojowate, w górnej warstwie zbielałe — wystawienie na działanie promieni słonecznych i powietrza.
2. Masło z porostem pleśni — spleśniały papier pergaminowy, spleśniałe faski, wilgotne i stęchłe magazyny.

d) Wady wskutek brudu i starości.

1. Masło stare i zjełczałe, z żółtą przeźroczystą wierzchnią warstwą.

III. Wady w strukturze i wygnieceniu.

a) Wadliwa przeróbka.

1. Masło miękkie, maziste, smarowate — zmaślanie trwało zbyt długo, przegniecenie na wygniatarce.
2. Masło wodniste — zawiera zbyt wiele wody wskutek niedostatecznego wygniecenia przy normalnem rozmieszczeniu kropelek.
3. Masło suche, przegniecione.
4. Masło kruche, sypkie, serowate — przekwaszona śmietana, zbyt niska temperatura zmaślania.

b) Nieodpowiednie żywienie.

1. Masło zbyt miękkie — nadmierne żywienie otrębami przennemi, kukurudzą, makuchem rzepakowym, konopnym, słonecznikowym, młodą zieloną paszą i t. d.
2. Masło zbyt twarde — nadmierne żywienie słomą, liśćmi i główkami buraczanemi, makuchem kokosowym, palmowym, bawełnianym, lnianym, strączkowemi.
3. Masło kruche, rozsypujące się — nadmierne żywienie słomą i główkami buraczanemi.

c) W a d l i w e m l e k o.

1. Masło twarde i sypkie — mleko od krów zasuszających się.

IV. Wady pod względem trwałości.

Przeważnie wskutek braku czystości, częściowo złe przechowanie, rzadziej inne przyczyny.

Masło wyborowe przechowane przy 10—18° C powinno zachować świeżość przez najmniej dwa tygodnie. Niekiedy masło początkowo pełne zalet, psuje się już po upływie kilku dni.

Znając przyczyny rozmaitych wad masła, możemy też im zaradzić. Wprawdzie wielce skuteczną jest p a s t e u r y z a c j a ś m i e t a n y i z a s t o s o w a n i e c z y s t y c h k u l t u r d o z a k w a s z a n i a, jeśli w mleczarni przestrzegać się będzie skrupulatnej czystości na każdym kroku i nie popełni się błędów technicznych, ale też niemniej ważną jest produkcja zdrowego mleka od samego początku. Od żywienia i pielęgnowania krów, od udoju mleka aż do wysyłki gotowego masła — droga daleka i najeżona mnóstwem przeszkód. A masło jest wytworem nader delikatnym i wrażliwym, wymagającym wielkiej troskliwości.

A. K.

Wiadomości bieżące i rozmaitości.

Ciężki kryzys w serowarstwie polskiem. Dzięki niskim stawkom celnym oraz wysokiej walucie polskiej dzieje się od pewnego czasu istny zalew Polski zagranicznemi wyrobami serowarskiemi, np. z Łotwy imitacjami serów ementalskich, z Holandji chudemi serami edamskiemi, szwajcarskiemi i francuskiemi. Towar zagraniczny przelewa się do Polski wielkim strumieniem, przeważnie przez Gdańsk za pośrednictwem niemieckich wojażerów. Niemcy noszą się nawet z zamiarem urządzenia w Polsce składów dla towaru zagranicznego.

Miarodajne sfery polskie nie zdają sobie sprawy z niebezpieczeństwa, jakie grozi z tej strony młodemu, słabemu i pozbawionemu wszelkiego kredytu i opieki serowarstwu polskiemu. Oby rząd nie spostrzegł się zapóźno. Stwierdzić należy, że towar zagraniczny jest nieraz gorszy od polskiego, gdyż zagranica posyła do nas wybiorki i to nie taniej od towaru polskiego.

W tej sprawie otrzymujemy od jednej ze znanych serowni polskich prośbę, by interesowane serownie jak najliczniej zwracały się do władz z apelem i przedstawieniem groźnej sytuacji, w jakiej znajduje się serowarstwo polskie wobec braku dostatecznej ochrony ze strony rządu. N a l e ż y p r z e t o w n o s i ć o d p o w i e d n i e m e m o r j a ł y do Ministerstwa Handlu i Prze-

mysłu w Warszawie, do Izb Handlowych i Przemysłowych w Warszawie, Krakowie, Poznaniu, Katowicach, Grudziądzu i Lwowie, do Dyrekcji Ceł w Poznaniu, Mysłowicach i Krakowie.

Obecne ciężkie położenie serowarstwa polskiego dobitnie dowodzi potrzeby własnej wspólnej organizacji.

Kurs mleczarski w Liskowie. W Szkole Rolniczej w Liskowie odbędą się od 7 stycznia do 1 kwietnia 1925 r. 3-miesięczne Kursa Mleczarstwa z uwzględnieniem serowarstwa, hodowli, weterynarji. Praktyczne zajęcia z mleczarstwa na miejscu.

Naukę, mieszkanie, opał, światło, uczniowie dostaną bezpłatnie, natomiast za utrzymanie opłacać będą około 100 kg. żyta miesięcznie.

Ze względu na drożyznę książek, uczniowie mogą korzystać z bibljoteki szkolnej, która posiada podręczniki z różnych gałęzi rolnictwa.

Kandydaci będą przyjmowani od 16-tu lat, mający najmniej ukończone 4 oddziały szkoły powszechnej, umiejący poprawnie czytać i pisać, oraz posiadający dokładną znajomość rachunków.

Do podania należy dołączyć świadectwo szkolne, metrykę urodzenia. — Słuchacze winni mieć: własny siennik, pościel, bieliznę i ciepłe ubranie.

Zapisy będą przyjmowane do dnia 1 stycznia 1925 roku pod adresem Dyrekcji Szkoły, poczta Lisków Kaliski stacja kolejowa: Opatówek.

Obrady w sprawie osuszenia Polesia. Sprawa osuszenia Polesia znalazła się znowu na porządku dziennym. Pod przewodnictwem inż. Prokopowicza i przy udziale delegatów kilku ministerstw odbyła się w Min. Robót Publicznych konferencja, na której omawiane były projekty, związane z przystąpieniem do prac około osuszenia błot poleskich.

Posąg ks. Walji zamieniony na smar do wagonów kolejowych. W jednym z poprzednich numerów zamieściliśmy notatkę o olbrzymim posągu z masła na panbrytyjskiej wystawie w Wembley, przedstawiającym ks. Walji z jego ulubionym koniem.

Posąg ten, naturalnej wielkości, wykonany z masła kanadyjskiego, nakryty był olbrzymim kloszem, a pod nim utrzymywano niską temperaturę, aby się nie roztopił. Spodziewano się, że masło, z którego posąg wykonano, zostanie za bezcen sprzedane po zamknięcu wystawy i że będzie zupełnie zdatne do użytku z powodu zimna, w jakiem stał posąg.

Tymczasem nadzieje zawiodły. Do masła bowiem dodano jakąś substancję, aby uczynić je więcej podatnem. Substancja ta smak masła całkowicie zepsuła tak, że posąg a właściwie grupa została sprzedana jednemu z towarzystw kolejowych dla przeróbki na smar do lokomotyw i wagonów.

SPRAWOZDANIE TARGOWE.

Warszawa 27/XI. Masło deserowe wyborowe do 5·04 zł. Masło stołowe do 4·70 zł. Jaja świeże oryginalne za skrzynię (24 kopy) do 235 zł. Mleko w hurcie za litr 0·36 zł.

Łódź 26/XI. Masło śmietankowe Ia 5·15 zł.

Lublin 26/XI. Masło mleczarniane Ia 5·30 zł.

Poznań —

Kraków 21/XI. Masło deserowe Ia 5·20 zł. loco mleczarnia, masło targowe 4·— do 4·50 zł. loco stacja nadawcza. Tendencja utrzymana.

Lwów 27/XI. Dostawa masła pierwszej jakości znacznie spadła. Cena loco stacja nadania 4·80 zł. — Gatunki gorsze i zapasy masła z lata nie znajdują chętnych nabywców.

Mleko znacznie podrożało z powodu pryszczycy w większej części gmin lwowskiego powiatu i innych powiatów okolicznych. — Cena hurtowna, loco stacja kolejowa Lwów 0·40 zł.

OGŁOSZENIA.

Nakładem Związku Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich w Warszawie.
Odpowiedzialny redaktor Jan Licznerski. Z drukarni J. A. Pelara w Rzeszowie.